

Jahresauftaktfeier in Lisa`s Almhütte

Kraftbrühe vom Weideochsen mit Einlage	5,10
Steinpilz-Cremesuppe	5,50
Räucherlachs mit Frischkäse auf Schwarzbrottaler	6,50
Brotkorb mit Kräuterquark & Aioli	5,90
Kleiner, winterlicher Salat	3,60

Großer winterlicher Salat mit Frischkäse-Kartoffeltaschen	13,80
Hähnchenbrust gebraten, mit Garnelen auf Safran-Gemüsereis	16,80
Schweinefilet & Rinderroulade mit Rahmsoße, Bohnen-Champignon Gemüse und Kroketten	18,90
Pochierter Lachs auf Penne in scharfer Thai-Sauce & kleinem Salat	18,70
Holsteiner Grünkohlplatte mit Kasseler, Schweinebacke & Kohlwurst, dazu Bratkartoffeln	16,90



Süße Nachspeisen

Heidis Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce und Karamelleis	5,90
Vanilleiscreme mit heißen Kirschen und Sahne	6,40
Belgische Waffel mit...	
...heißen Kirschen, Vanilleeis und Sahne	5,80
...heißen Kirschen und Sahne	4,30

Bitte wählen Sie aus dieser und/oder unserer regulären Speisekarte maximal drei verschiedene Hauptgerichte.

Um einen entspannten Ablauf gewährleisten zu können, benötigen wir zwei Tage vor Ihrem reservierten Termin die verbindliche Personenanzahl und Bestellung der gewählten Gerichte (bestellte Speisen werden berechnet).

Die Bestellung bitte unbedingt schriftlich über das Kontaktformular auf unserer Website (www.boots-haus.de/kontakt) oder per Email an info@boots-haus.de.



Menüs (ab 8 Personen)

Vorspeise:

„Dreierlei“ Thunfischcreme, Kräuterquark und Kräuterbutter,
dazu leckeres Brot

Hauptgerichte zur Wahl:

Medaillons vom Schweinefilet mit Waldpilzen in Rahm,
Erbsen und Möhren, und Kartoffelkroketten

Allgäuer Zwiebelrostbraten –Roastbeef mit geschmorten Zwiebeln,
Rotweinsauce, Kartoffelkroketten und Feldsalat

Pochiertes Lachsfilet auf Penne-Nudeln mit Krebsrahmsauce und Krabben

Nachspeise:

Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce und Karamelleis

Preise:

⇒ Als 3-Gang-Menü: € 35,50 p.P.

⇒ Als 4-Gang-Menü: € 39,80 p.P., zusätzlich können Sie eine der folgenden Suppen auswählen:

- **Steinpilz-Cremesuppe** oder
- **Kraftbrühe vom Weideochsen** mit Einlage

Vegetarische oder vegane Alternativen bieten wir Ihnen gerne nach Absprache an.

